ユーパ

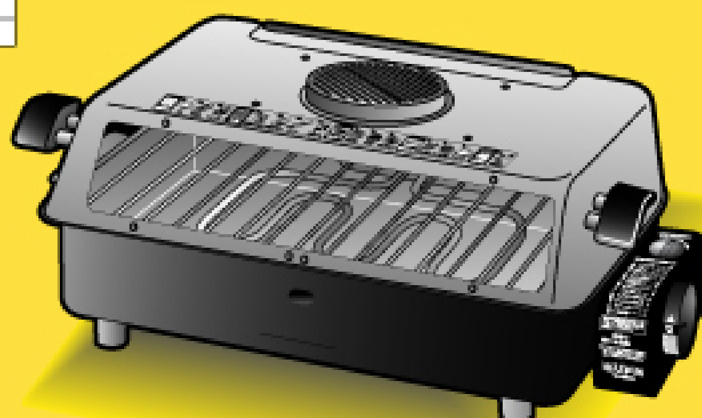
EUPA

TSI-MR2508
マルチロースター(家庭用)
MULTI ROASTER

CONTENTS

当社のマルチロースターをお買い上げくださいまして誠にありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書を最後までお読みのうえ、正しい使い方で末長くご使用ください。お読みになった後、大切に保管して下さい。

別売部品		
品　名	商品番号	価　格
触媒フィルター	A0345	￥1600―
焼き網	A0346	￥900―
細目焼き網	A0773	￥900―
平面プレート	A0789	￥2,000―
穴開き波形プレート	A0790	￥2,000―

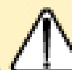


取扱説明書

保証書付き

1. 安全上のご注意

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

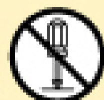
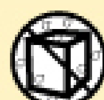
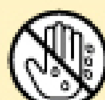
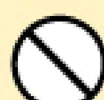
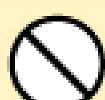
 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 注意	人が損害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

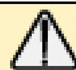
絵表示の例

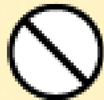
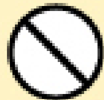
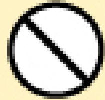
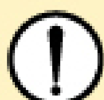

⃠記号は、「禁止」(しないでください)を示します。


●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

 警　告

	修理技術者以外は、絶対に分解したり、修理・改造をおこなわないでください。 ●発火したり、異常動作してけがをすることがあります。		子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しないでください。 ●感電・やけど・けがをする恐れがあります。
	水につけたり、水受け皿以外に水をかけたりしないでください。 ●ショート、感電の恐れがあります。		濡れた手で使わないでください。 ●感電する恐れがあります。
	カーテンなどの可燃物の近くや畳、じゅうたん、テーブルクロスなどの熱に弱い物の上で使用しないで下さい。 ●火災の恐れがあります。		引火性のもの(ガソリン、シンナー、ベンジン等)やスプレー缶などの近くで使用しないでください。 ●爆発や火災の原因になります。
	定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。 ●他の器具と併用すると異状発熱して発火することがあります。		

 注　意

	差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず差込プラグ部分をもってコンセントから引き抜いてください。 ●感電やショートして発火することがあります。		電源コードや差込プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。 ●感電・ショート・発火の原因になります。
	電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしないでください。 ●電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。		使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜いてください。 ●けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。
	交流100V以外の電源は使用しないでください。 ●感電・火災の原因となります。		差込プラグにピンやゴミなどを付着させたまま使用しないでください。 ●火災・ショートの原因になります。
	差込プラグをコンセントに差し込む時、タイマーが『切』の位置にある事を必ず確認してください。 ●差し込む時に、火花がでたりヒーターが突然熱くなってやけどをする事があります。		差込プラグの抜き差しによる電源の入切を行わないでください。 ●差込プラグの刃先が傷んだり、曲がったりして故障の原因になります。

1. 安全上のご注意

⚠ 注　意

食材が発煙、発火した場合、すぐにタイマーを切り、電源プラグを抜いてください。
●火災の原因となりますので、ふたを開かないでください。水をかけないでください。

下ヒーターの上で直接に焼かないでください。両面ヒーターに食材を接触させないでください。
●火災、感電、故障の原因となります。

差込プラグはコンセントに確実に差し込んでください。
●差し込みがゆるいと差込プラグや電源コードが熱くなったり、発火の原因になります。

使用中に停電した時は、タイマーを『切』の位置にして、差込プラグをコンセントから抜いてください。
●火災や事故の原因になります。

使用中や使用直後は全体が熱くなっていますので、取手以外の場所には触らないでください。
●高温ですのでやけどの原因となります。

ふたを開けたまま運んだり、移動しないでください。
●急にふたが閉じて指や手をはさむ可能性がありとても危険です。

ふた、水受け皿を取り外しての通電はしないでください。
●ヒーターに触れてやけどをしたり、火災の原因になります。

傾斜や凹凸のある不安定な場所で使用しないでください。
●急にふたが閉じて指や手をはさんだり、破損や故障の原因になります。

本体に物をのせたり掛けたりしないでください。
●変型したり、火災の原因になります。

壁や戸棚などから30cm以上離れた場所で使用してください。
●火災の原因になります。

使用中は本体のそばを離れないでください。
●調理物が発火したり、万一の時火災の原因になります。

家庭用の料理以外の目的で使用しないでください。
●火災や事故、故障の原因になります。

お手入れの際は必ずタイマーを『切』にして、差込プラグをコンセントから抜いてください。
●火災や事故の原因になります。

使用中や使用直後の熱いうちに、ふた、水受け皿に水をかけないでください。
●窓ガラスが割れたり、塗装がはがれたりする事があります。

ふた、水受け皿、焼き網、細目焼き網、受け皿、反射板以外は水洗いしないでください。
●故障や感電の原因になります。

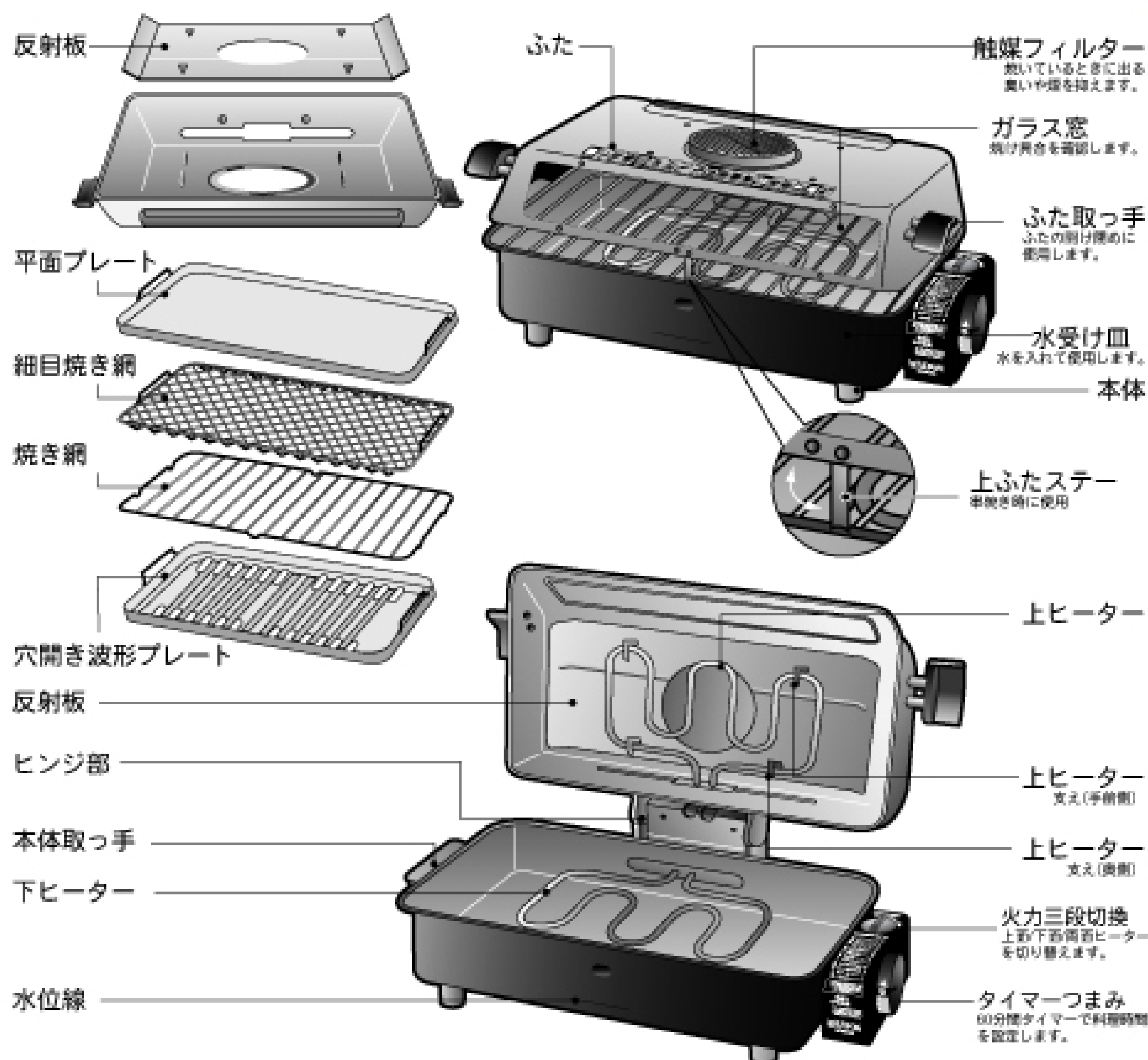
ふた、水受け皿に無理な力を加えたり、物をあてたりしないでください。
●窓ガラスが割れたり、変型したり、塗装がはがれたりする事があります。

湿気の多い所や水のかかる場所に保管しないでください。
●さびの発生や絶縁劣化により感電する事があります。

次のような時には、ただちに使用を中止して販売店へお申し付けください。

●使用中、差込プラグが異常に熱くなったとき。（約70℃以上、手でさわるとやけどしそうな熱さ）
●電源コードの被覆のはがれ、傷など異常が認められた時。
●タイマーの動作が不確実な時。
●そのほか、いつもと違う異常な状態になった時。
なお、分解や修理、改造は事故の原因になりますので絶対におやめください。

2. 各部のなまえ



3. 仕　　様

電源	AC 100V (50／60Hz共用)	焼き網上下調節	反転式(12mm)
定格消費電力	1200W	コードの長さ	1.2M
焼き方式	両面焼き	重量	5.4kg
焼き網寸法	190mm x 350mm	外形寸法	幅470mm×奥行280mm×高さ200mm
付属品	焼き網・平面プレート・穴開き波形プレート・細目焼き網		

4.　正しい使い方

料理方法

1.各部の状態を確認します。

●ふたは確実にヒンジ部にはまっているかを確認してください。
●上ヒーターは、上ヒーター支えに確実にセットされているか確認してください。
●タイマーが『切』になっていることを確認しください。

2.水受け皿に水を入れます。

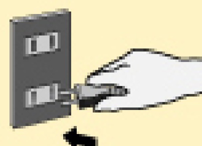
予熱の前に500ccの水を入れます。
焼く時にも煙の出方が少なくなります。
また、お手入れもしやすくなります。

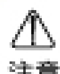


 注意	水を必ず入れてください。 故障の原因になります。

※必ず、水位線をこえないでください。水受け皿を引き抜く時、水がこぼれる恐れがあります。

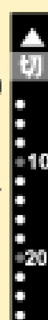
3.差込プラグをコンセントに差し込みます。

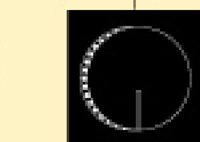


 注意	差込プラグは根元まで確実に差し込んでください。 差し込みが少なかったりゆるかったりすると、 コンセントや差込プラグが熱くなり、発火の原因となります。

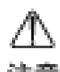
4.予熱します。（約５分間）

・ふたを閉じ、両面焼きに切り換えてタイマーをいったん『10』以上回し
4~6の中間に合わせて、５分間予熱します。（その時、まだ魚は入れません）
・タイマーつまみが『切』の位置まで戻ってチーンと音がすれば予熱は終了です。
・初めてお使いのときヒーターから煙が出ることがありますが、
さび止め処理によるもので、異常ではありません。





10分以下にセットしたい時は、一度つまみを１１分以上のところまで回してから戻して合わせてください。

 注意	●必ず予熱してください。 ●長時間（10分以上）予熱しないでください。故障の原因になります。 ●触媒フィルターが濡れていると、予熱の際に触媒フィルター部から蒸気がでます。お手入れ後は、触媒フィルターの水分をよくとってください。 ●タイマーつまみを回すと、すぐにヒーターが熱くなります。本体やふたの高温部にふれないでください。けがややけどの原因となります。

5.焼き網、細目焼き網、平面プレート、穴開き波形プレートをセットします。

・大きな魚や焼きいもなどは焼き網、焼き鳥やもちなどは細目焼き網をご使用ください。
・形がくずれやすいグラタン、あさりの酒蒸し、海鮮ホイル焼きを調理する場合、
まず焼き網をセットして平面プレートをご使用ください。

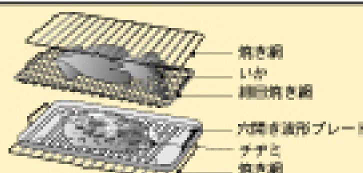


・焼くもの厚さにより焼き網を裏がえして高さを調節してください。
※焼くものがヒーターに触れると、発煙、発火の原因となりますので、もちのような形がくずれやすいものを調理するとき、上ヒーターに触れないようにご注意ください。
・焼き鳥を焼くとき、細目焼き網をセットして、
上ふたステーを立ててください。



4. 正しい使い方

・いかを焼く場合、まず、細目焼き網をセットして、
いかをのせてから、焼き網をいかの上にのせてください。
・韓国料理を作る場合、まず焼き網をセットして焼き網の上に
平面プレートや穴開きプレートをセットしてください。
（コリアンメニューブックのヘルシーレシピを参考にしてください）



6.食材をのせます。

・ふたを開け、焼き網の上に魚をのせます。
・ふたを閉じ、タイマーをお好みの時間に合わせて下さい。
10分以下に合わせる場合
タイマーを一度、『10』以上回してから、左に戻して合わせて下さい。
10分以上に合わせる場合
タイマーを右に回し、希望の時間を合わせて下さい。



・必要に応じ、タイマーの時間に任せる以外に窓から焼け具合を確認して下さい。
途中で止めたい場合はタイマーつまみを『切』の位置まで回して（「チン」と音がするまで）止めて下さい。
・タイマーつまみが『切』の位置まで戻ると、「チン」と音がして電源が切れます。

7.ヒーターを切り替えます。

・調理に合わせて、切換つまみで上面・下面・両面のいずれかに切換してください。



5. 調理の手引き

焼き時間の目安（両面焼き）　※あくまで目安です。焼き具合を確認しながら調節してください。

料理	数量	焼き網/平面プレート	時間(分)
サンマ	4尾	焼き網	30
アジ	3尾	焼き網	18
いわし	2尾	焼き網	9
たい	1尾	焼き網	12
さば	2切	焼き網	10
さけ	2切	焼き網	8
ぶり	2切	焼き網	8
さんま開き	2尾	焼き網	16
あじ開き	3尾	焼き網	9
かれい一夜干し	2尾	はさみ焼き	12

料理	数量	焼き網/平面プレート	時間(分)
いか焼き	1杯	焼き網	8
あさりの酒蒸し	300g	平面プレート	8
ししゃも	12尾	細目焼き網	15
海鮮ホイル焼き	1個	焼き網	12
冷凍ピザ	6インチ	平面プレート	7
焼き鳥	5本	細目焼き網	10
ステーキ	140g	平面プレート	10
焼きいも	2本	焼き網	30
冷凍グラタン	1個	焼き網	13
もち	4個	細目焼き網	7

韓国料理	数量	焼き網/平面プレート/穴開き波形プレート	時間(分)
ジャンサンジョク	2人分	焼き網/穴開き波形プレート	7
トックサンジョク	2人分	焼き網/穴開き波形プレート	6
骨付きカルビ焼き	2人分	焼き網/穴開き波形プレート	6
ステーキ	1人分	焼き網/穴開き波形プレート	7
ナスジョン	2人分	焼き網/平面プレート	5
テハジョン	2人分	焼き網/平面プレート	5
コチュジョン	2人分	焼き網/平面プレート	6
クルジョン	2人分	焼き網/平面プレート	5
チヂミ	1枚	焼き網/平面プレート	6

※焼き色をもう少し付けたい時、焼き上がった後に上面焼きに切り替えて焼き上げてください。
※平面プレートで調理する場合、必ず焼き網をセットしてから平面プレートをのせてご使用ください。
※調理時間は材料や量により違いますので、出来具合を見ながら調整してください。


注意

●ふたを開けたとき、ヒーターが熱くなっていますので手で触れないで下さい。やけどの原因になります。
●冷凍した魚は焼けません。
●熱くなっているガラス窓を濡れた布でふいたり水をかけたりしないでください。
●触媒フィルターは臭いや煙を外に出にくくするもので、完全にはとりきれません。
●もちのような形がくずれやすいものを調理するとき、上ヒーターに触れないようにご注意ください。

6. お手入れのしかた


お手入れの前に
注意 ・必ず差込プラグをコンセントから抜いて下さい。　・ご使用直後の各部の取り外しは充分に冷めてから行って下さい。

1.ふた、水受け皿、焼き網、細目焼き網、平面プレート、穴開き波形プレート、反射板、触媒フィルター
洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗い、洗剤が残らないように拭き取って下さい。触媒フィルターの水分もよく拭き取ってください。


注意
・柔らかいスポンジ以外使用しないでください。
・シンナー・ベンジン・みがき粉・たわしなどは、表面を傷つけますので使用しないでください。
・お手入れ後は、反射板・遮熱板を必ず取り付けてください。

2.本体、ヒーター
洗剤を浸した布を固くしぼってふき、洗剤が残らないように乾いた布で拭き取って下さい。
特に下ヒーターは汚れやすいので、ていねいに拭き取って下さい。


注意
水をかけたり、水につけたりして洗わないでください。感電やサビの原因となります。
ヒーターには無理な力を加えないで下さい。変型したり、感電の原因になります。

3.差込プラグ、電源コード　乾いた布でほこりを拭き取ってください。※ほこりがたまりますと、発火の原因になります。

保管のしかた

・保管場所はお手入れ後、ほこりや湿気等の少ないところ、直射日光の当らないところ、水のかからないところをお選びください。
・上に物をのせたまま保管しないでください。故障の原因になります。

各部のはずしかた

1.ふた
❶ふたを地面と垂直に立てた状態で矢印の方向①に少し引き出します。
❷上ヒーター支えが外れたことを確認し、上ヒーターを垂直のまま、上に持ち上げます。
※ヒーターや反射板を傷つけないようにご注意ください。



2.反射板
❶ふたをあお向けにします。
❷反射板をふたのガラス部分の方に少しずらします。
❸反射板を上に持ち上げます。



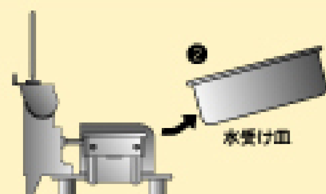

注意
ふたや、反射板はやわらかいものの上に置いてください。かたいものの上で作業をすると変形したり傷がつくことがあります。

3.触媒フィルター
ふた側に固定してある触媒フィルターをまわし、外します。



4.水受け皿
❶本体の上ヒーターを立てた状態にします。
❷下ヒータに注意しながら矢印の方向にななめに引き抜いてください。


注意
水が残っている時にななめにしすぎないでください。
下ヒーターの孔から水がこぼれる場合があります。

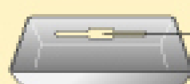


6. お手入れのしかた

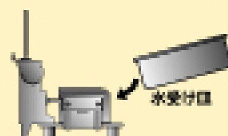
組み立てかた

1.水受け皿

❶本体の上ヒーターを立てた状態にします。
❷水受け皿の下ヒーターの孔を下ヒータに
　注意しながら矢印のようにななめにすべり込ませます。







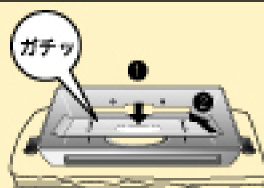
2.触媒フィルター

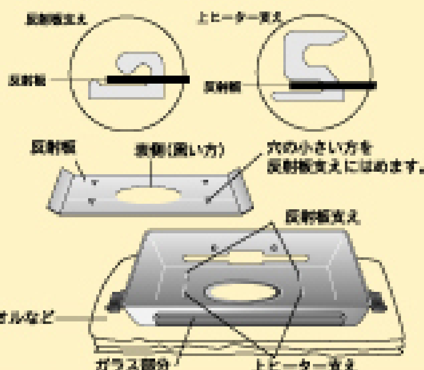
ふた側に 触媒フィルターを固定します。

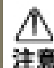
 注意	ふたや、反射板はやわらかいものの上に置いてください。かたいものの上で作業をすると変形したり傷がつくことがあります。

3.反射板

❶反射板の表側(黒い面の方)を上にし、
　上ヒーター支えと反射板支えそれ
　ぞれ4箇所にはめます。
❷反射板をスライドさせ、しっかりと
　固定します。
※上ヒーター支え、反射板支えにはめ
　込む位置は右図を参考にしてください。

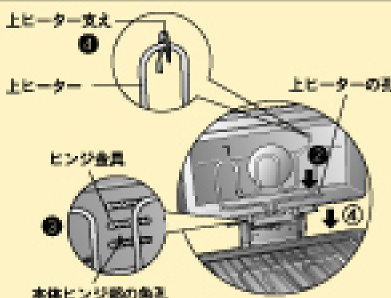


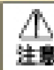


 注意	・反射板の向きが違うと、はめ込む事ができません。穴の小さい方に反射板支えをはめこんでください。 ・反射板は黒い面を上にし、はめ込んでください。 ・無理にはめ込まないでください。反射板を傷付ける原因になります。

4.ふた

❶本体の上ヒーターを立てた状態にします。
❷上ヒーターの孔に上ヒーターを少し差し込みます。
※この時上ヒーターが上ヒーター支えに引っ掛からないように
　注意してください。
❸ふたのヒンジ金具を、本体ヒンジ部の角孔に差し込みます。
❹ふたを地面と垂直に立てた状態で矢印の方向に
　差し込みます。上ヒーターが上ヒーター支えに確実
　に差し込まれているかを確認してください。

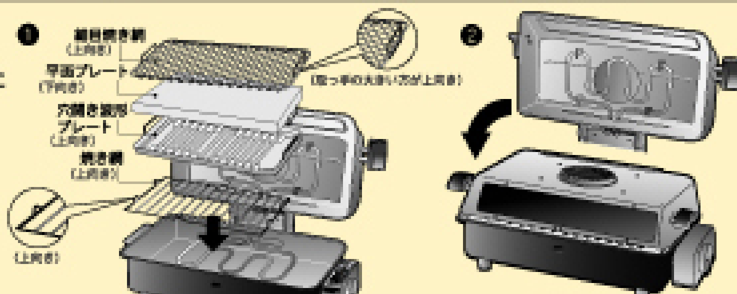


 注意	根元までしっかり入っていないとふたは閉じることができません。無理に閉じると故障します。

5.収納方式

❶焼き網(上向き)、穴開き波形プレート(上向き)、
平面プレート(下向き)、細目焼き網(上向き)の順に
本体に収納してください。
❷ふたを閉めます。

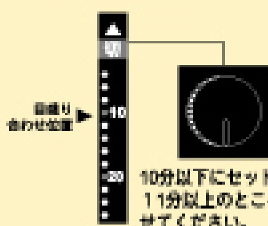
※ふたは完全に閉まらない場合があります。
　予めご了承ください。



タイマーの使い方

つまみを右に回し、希望の時間(分)に合わせて下さい。時間になると、
「チン」と音がして、自動的に切れます。
（10分以下にセットしたい時は、一度つまみを『11』
以上のところまで回してから、左に戻してセットして下さい。）

 注意	タイマーつまみを右に回すとすぐにヒーターが熱くなります。ヒーターにさわらないでください。やけどの原因となります。



10分以下にセットしたい時は、一度つまみを
11分以上のところまで回してから戻して合わ
せてください。

7. 修理を依頼される前に

修理を依頼される前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ下表の項目を点検していただき、それでも故障と思われるときは、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

症状	点検するところ
タイマーつまみを回しても熱くならないとき	・差込プラグがコンセントにしっかり差し込まれていますか。 ・差込プラグの刃先（先端の金属部分）が変型していませんか。
焼きむらがある	・ヒーターから遠い部分は焼き色がうすくなります。途中で魚の位置を入れ替えるなど調整をしてください。
煙がでる	・脂の多い魚と肉は、焼ける際に出る脂がヒーターに落ち、煙となる為フィルターでは取りきれません。魚の脂が落ちる位置をみて、魚の位置を変えてみてください。

・万一故障のときは、直ちに使用を中止、お買い上げの販売店に修理を依頼して下さい。

・アフターサービスについてご不明のとき、その他お困りの時、お買い求めの販売店にお問い合わせください。

・次の場合は故障ではありません。初めてお使いの時、少し塗料や油の焦げるにおいが出ます。時間の経過と共に消えます。異常ではありません。

8. アフターサービスについて

1.保証書は必ず「お買い上げ年月日」と「販売店名」等所定事項の記入及び記載内容をご確認して大切に保管してください。

2.保証期間は、お買い上げ日から1年間です。保証期間中に修理を依頼されるときは、お買い上げの販売店まで保証書を添えて商品をご持参ください。保証書の内容に従って修理いたします。

3.保証期間経過後の修理についても、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって、機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

4.この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5.製品に異常がある場合には、お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

6.アフターサービスについてご不明な点は、お買い上げの販売店、または当社ご相談窓口にお問い合わせください。

燦坤（サンクン）日本電器株式会社　〒110-0016 東京都台東区台東1丁目24番1号

お客様専用ダイヤル　03-3837-1235

受付時間：月～金曜日　9時～12時／13時～17時（土、日曜、祝日はお休み）

http://www.tsannkuen.jp